die Sosse, wie voran zu sehen; und verfahre, wie die Lehre ist.

Mandel , Poudin.

Dimm einen Bierting geftogene Manbel und einen Bierting Butter, rubre es in einem Ras frot pflaumig ab, tubre 5 gange Eper und 4 Dotter fammt einen Bierting geftoffenen Bucher nach und nach darein, und fahre mit bem Rub. ren eine gute halbe Stunde fort, bann fulle ibn in ben gefchmirten Melaunmobl, und laffe ibn eine Grund im Waffer fieben, gib aber auch Gluth oben barauf, fo ziehet es ibn in die Dobe. Ingwischen bereite dir aus Waffer und Wein bas Chade Eau auf folgende Urz. Mimm eine Salbe guten Wein , und etwas Waffer, folage 8 Enerbotter barein und einen Bierting gestoßenen Bucker, und fprudle fo lang, bis es bick ift , bann gib ben Poudin aus bem Modl, gieß bas Chadeau barüber, fete es nochmalil auf bas Feuer, baß recht warm wird, und auf Die Enfel.

## Dritte Abtheilung. Von Zuspeisen.

Grune Fisolen mit Schunken:

Duge die Fisolen sauber, weiche sie im frischen Auasser, schneide und blanschire sie. Dann

schneibe von frischen Schunken Messerrücken bicke Platter, lege es in ein Rastrol, auch ein paar Schnigel Speck daran und die Fisolen barauf, lasse sie weich dunsten, gib eine gute Gulie dazu, etwas Wein, Gardellen und Bute ter sammt etwas Pfesser, lasse es mitsammen gut kochen, so sind sie fertig. Sollten sie zu dung ne senn, so legire sie mit 2 Eperdotter, da must du aber ein wenig Schnittling oder grunen Pertersill dazu geben.

#### Befülltes füßes Rraut.

Mimm fcon fefte Rrauthapet, boble fie aus, baf nur wenig Blatter bleiben, bas übrige Rraut gib in ein Raftrol, lege ein Stud Speck baju, laffe es weich fieben, bann feige es ab, und brucke es gut aus, bann fcneibe es fein aufammen , man fann ein gefelchtes ober talbere nes Rleisch bargu schneiben, hernach treibe nach Gutbunken Butter ab, ichlage gange Eper baran, und berrubre fie gut, bann thu bas Gefdnittene barein , gib Gemmelbrofel , Muftat. blub, Pfeffer und Galg bagu, bann fulle es in bie ausgehöhlten Saupel ein, gang boll, lege Rrautblatter baruber, und verbinbe fie, laffe fie recht weich fieben, schmiere ingwischen eine Schufel mit Butter, und wenn bas Rraut genug gefotten ift , ichneibe es in vier Theile , und lege es barein, mache eine Butterfoße, thu Milchraum und Mußkatblub bagu, und gib es barüber, fete es nochmabl auf, laffe es mit auffieben, und bann auf bie Safel.

#### Gewideltes fuffes Rraut.

Mimm 2 ichone feste Rrauthavel, lofe bie Schönften Blatter bavon ab, und brenne fie mit fiedendem Waffer fo oft ab, bis fie volltommen weich find, bann ichneibe aus bem übrigen Rraut alle Stengel ober Rippen hinweg, und treibe einen halben Bierting Butter ob, fiebe bie iconen Großeln bes Rraute, fd neibe fie mit einem halb Pfund falbernen Fleifch und mit einer in Dilch geweichten Rreuger . Cemmels schmole fein jufammen, auch Rrebsichweifel barunter, fo viel bu willft , hacke und mifche es gut untereinander ; bann fcblage 2 gange Ener und 2 Enbotter in ben abgetriebenen Butter, (bu fannft fratt frifchen auch Rrebsbutter nebe men) rubre fie aut ab, bann gib bas Zufamme gefdnittene barunter , falge es , und ftreiche es auf die abgebrennten Blatter, wickle fie jus fammen , überbinde fie mit Spagat , nimm ein Raftrol mit einem breiten Boben, gib Dilche raum und Butter, ober auch Rrebebutter binein, lege bas Rraut bichte neben, aber nicht auf einander, felle es auf die Gluth, und laffe es mit baran gegoffener, gang menigen Rinbfuppe bunften, wenn es genug gebunftet bat, nimm es beraus, lofe ben Spagat babon , bestäube bie Gof mit etwas Mehl , gib Gemurge baran, und laffe es bamit verfieben. Gollft bu anrichten , fo lege bas Rraut in eine Schuffel , feige bie Cog burch ein Gieb barüber, laf es nochs

mabl wenig aufdunften, gib Carbonnabel ober fleine Studchen Raiferfleisch um felbes herum, und bann auf die Tafel.

#### Glaffirtes fuffes Rraut.

Belege ein Raftrol mit etwas Speck, Schune fenichniteln , fpanischen Zwiebel, gelben Ruben, Beller , einigen Diefferfern und Gewurge , bann fchneibe bie Stengel aus ben Rrauthapeln, fo viel ale bu braucheft, und lege bas Rraut gang barein , beftreue es mit Galg und etwas Rimm, und laffe es gang gemach auf ber Gluth eingeben. Wenn es ju prafeln aufangt, fo gib etwas meniges von einer Schu barein, und abermabl eingeben ; bann lege bas Rraut in ein anderes Raftrol, faube zwen gute Rochloffel Mehl in die Soffe, und laffe es mehrmalen eingehen, schutte bernach einen guten Schopf. loffel Schu barauf, und recht gut aussieben. Dann feige die Gog uber bas Rraut, über, freue es frart mit Bucter , fete es auf eine fleis ne Gluth, laffe es nun noch eine gute Stunbe eingehen, beitle es aber juweilen, baß es fich nicht anlege, bann gib es auf eine Schuffel, feis ge bie Gof barüber, belege es mit mas bu willft, so ift es gut.

Bedunftetes Rraut mit Raftanien.

Rimm ein schönes großes Saupel Rraut, schneibe es, wie bas Cauerkraut, bann gib es in ein Raftrol, und ein Stuck Butter barunter, becke es zu, und laffe es wohl bunften, nache

bem bu es gefalzen hast. Wenn es endlich weich ist, sprenge etwas Mehl barüber, gieße Milcheraum, aber nur wenig bazu, und lege eine gute Dandvoll ausgeschälte und gebratene Rastanien barein, lasse es mitsammen bunften, so ist es fertig.

# Gedünstete grune Erbsen mit Schop.

Dunfte schöpsene Carbonnabel ober auch Schniftel gut gesalzen im Butter. Wenn sie eine halbe Stunde gedunstet haben, gib die Erbsen dazu, salz sie wenig, und lasse sie mice bunften, alsdann rubre einen guten loffel Mehl und geschnittenen grunen Peterfill daran, gieße etwas Mindsuppe bazu, und lasse sie nochmahl gut dunsten, so sind sie fertig.

## Erune Erbfen auf andere Urt.

Wenn du die grünen Erbsen mit sieden den Wasser abgebrennt, und im frischen Wasser nochmahls ausgewaschen hast, so gib in ein Rasstrol ein gutes Stück Butter, auch wenig Zwies be', grünen Petersill sammt etwas Basilikum alles klein geschnitten, und dünste es eine kurze Zeit darinnen, dann gib die Erbsen darauf, salze sie, und lege ein Bröckel Zucker, Mußkatsblüh und ganz wenig Pfesser darein, und lasse sie damit dunsten, alsdann aber schütte Fleischsssuppe daran, und staube sie mit etwas Mehl ein, und so gut verkochen, du kannst auch ges

felchtes Fleisch mittochen laffen, oder welches immer, nur muß felbes borber gefocht ober gesotten senn.

Gefüllter gelber Robl.

Dufe ben Robl reinlich, und brenne ihn ganger mit fiebenbem Baffer ab , freche fo tief bu fannft , ben Rern heraus , baß er aber nicht gerfalle; bann überfiebe bie Rern, brucke fie gut aus, und bereite bir eine Farfe, nimm ein halb Pfund falberne Schnikel fauber abgehaus ter, ichneide es fammt ben Roblkernen flein, bann einen balben Bierting Mart, fur einen Rreuger in Milch geweichte und ausgebrückte Gem nelfcmolen , fchneibe fie gleichfalls febr flein, und bermenge es mit bem Gleifch gut untereinander, alebann fchlage bren Ener baran und ein paar loffel Milcbraum, und fulle ben ausgehohlten Rohl gang boll damit; nun belege ein Raftrol mit Spect, ein paar Zeherl Rnoblauch, lege ben gut berbunbenen Robl barauf, gib etwas Rinbfuppe baju, und laffe ibn jugebeckt auf einem Roblfeuer bunften. Ins swiften mache eine fchon gelbe Ginbrenn, nimm Die Soffe bon bem gebunfteten Rohl, und laffe fie miefamm aut verfochen. Lofe ben Robl bon bem Spagat, gib ibn auf bie Unrichtschuffel, feige bie Gof burch ein Sieb barüber, lag ibn noch einmal auffieben, fo ift er fertig.

Unmerkung.

Un einem Saftrage tannft du fatt dem Fleifch ginen überfottenen Sechten von Graten geloft,

oder Krebsich weifel; anstatt dem Mart oder Krebsbutter dazu verwenden, dann aber schneide den Rohl entzwey, und richte ihn so auf die Schufel.

Blauer Rohl mit Raffanien.

Streife die Blatter von seinen Stengeln, und koche ihn im Wasser ab, dann schneide ihn auf dem Bre t aber nicht zu fein. Lasse in einem Rastrol Butter zergehen, rühre etwas Mehl daran; giese so viel Nindsuppe dazu, als du glaubest nöthig zu senn, gib den geschnittenen Kohl dazu, und lasse ihn gut kochen. Dann nimm gebratene Kastanien, schäle sie, und rühre sie unter den Kohl, auch Gänsefetten, wenn du eine halt, kannst dazu geben, sie macht ihn setzechen. Wenn du ihn anrichtest, so kannst du ihn mit gekochten Kaiserseisch, gebackenen Leberl und Magerl, auch mit kleinen Bratzwürststäckeln belegen.

Spinat.

Koche ben Spinat, nachdem er reinlich ause gewalchen worden, im Wasser, bann kuste ihn durch ein Sieb mit kaltem Basser ab, seige, und drücke ihn gut aus, und schneide ihn seine. Dann mache eine dunne gelblichte Einbrenne, rühre klein geschrittenen Zwiebel baran, gib den Spinat und etwas Rindsuppe barein, salze und pfessere ihn nach Erforderniß, gib wenig Mußkatbluh bazu, und lasse ihn kochen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so belege ihn mit kleinen Carbonnabeln, Würsteln, oder was sone

ften. In Safttagen aber nimm fatt ber Rinbfuppe Erbfenbruh, belege ihn mit gebackenen Grundeln, Froschen, gesetzten Eper, ober im Butter gerde fteter Semmel.

#### Gefüllte Rohlrüben.

Schale bie Roblruben, boble fie aus, bann nimm ein falbernes Schnigel, ichneibe es gang Elein, etwas frifchen Speck, in Milch geweichte und ausgebruckte Gemmelfcmolle, und Die Roblrubenfern, auch Elein geschnitten und mit bem Bleifc bermenget. Dann treibe Butter ab, filage 2 gange Ener barein, rubre bas Bufammgefdnittene baju, falze und gewurze es, und fulle bie ausgehohlten Rohlruben bas mit. Dun fcmiere ein Raftrol mit Butter fege bie angefüllten Roblruben barein, gib uns ten und oben Gluth, und bunfte fie, baf fie eine fcone gelbe Farbe überkommen, gieße nach und nach Minbfuppe baju, baß fie fich nicht anbrennen, Wenn fie weich gebunftet find, fo gib fie auf eine Schufel, mache eine fcone Einbrenn, gieße bie Gofe worin fie gebun. ftet, baran, laffe fie auffieden, und gib fie über bie Roblruben.

Unmerfung.

Ben allen Buspeisen haft du dich an den Fasttägen so zu benehmen, daß anstatt des Fleisches Fische, austatt des Marks Butter, austatt der Mindsuppe, Erhsenbrühe, und endlich anstatt den Fleischbelegungen Fische, Frosche und gebackene Povesen oder andere gerostete Semmeln verwendet werden. Gefüllte weiße Rüben.

Schale fie, fo bunne bu kannft, hoble fie aus, ben herausgenommenen Rern fiebe in Galgwafe fer, bann hacke ihn mit Rrebefchweifen und ab= gegrateten Sechtenfleifch gang fein; treibe einen halben Bierting Butter ab, schlage 3 ober 4 aange Ener barein, auch um einen Rreuger in Milch geweichte und ausgebrückte Gemmelfchmos le fammit ben gehackten Rrebsichweifen, Becho tenfleifch und Rubenfern gut untereinanber bers mifcht, falze und gewurze es, und fulle es bann in die ausgehohlten Ruben, binbe bas abgee schnittene Rubenkapel barauf, lege fie in ein mit Butter bestrichenes Raftrol, gieße bas Mubenwaffer baran, und laffe fie weich fieben, bas be aber Ucht, baß fie nicht gerplagen, fondern gang bleiben. Dann mache eine gute Ginbrenne, nimm bie gedunfteten Ruben beraus, giefe noch etwas Baffer baran, falje fie, lege ein Stuckel Butter und Mußkatbluh baran, ruhre etwas Mildraum barunter, und laffe es mitfammen berfieben, bann lofe von ben Ruben bie Ravel ab, fege fie auf bie Schufel, feige bie Sof bara über, fo find fie aut.

Unmerkung.

Un Fleischtägen nimm anstatt bem Fischsteifch kalbernes, anftatt ber Butter, Speck, und fatt dem Waster Rindfuppe, und belege es mit dem, was sich gebühret.

Gedünftete gelbe Rüben. Laffe Butter over Ubschöpffette in einem Rastrol heiß werben, röste barinnen klein geschnitztenen grünen Petersill und spanischen Zwiebel, lege die länglicht geschnittenen gelben Rüben darein, dunste sie, salze, pfessere, und geswürze sie, und lasse sie so lange dunsten, die sie weich und bräunlicht werden, dann lege schon halb gesottenes Schöpsens oder geselchtes Fleisch dazu, dunste es sammt den Rüben ganz gemächlich, staube etwas Mehl daran, gib Rindsuppe darauf, und lasse sie mit selben nochs mal aussieden, so sind sie aut.

1

1

5

Bedünftete Scherrüben.

Die kleinen konnen, wenn sie gepußet sind, ganz bleiben, die größeren aber viertheile; dann lasse in einem Rastrol Butter heiß werden, rührte gestoßenen Zucker darein, und gib die Schertüben dazu, rühre sie öfters um, bis sie braun werden; dann schütte Nindsuppe darauf, streue auch die zerriebenen Brosel von einer schwarzen Brobrinde darüber, stecke Schweinensleisch gesdünstet, oder gebractene Carbonnadel varunter, und lasse sie mit selben gut aufdünsten, und gib sie auf den Tisch.

#### Befüllte Undivien.

Nimm schone gelbe Undivienstauben, puße sie, und lasse sie sieben, aber nicht gar weich; bann schneide sie, wenn sie ausgefühlet sind, nach ber Länge in der Mitte halb entzwen. Nimm ein Stuck von einem kalbernen Braten, gedunstete Schampignons, eine in Milch geweichte Areuzere

femmel, um a ober 4 Rreuger Mark, bon 3 Eper ein Gingerührtes, hacke alles ju einer feinen Farfe, rubre es mit einem halben Geitel Mildraum gut burcheinander, lege Mußtatbluh und Galg baran, und freiche endlich die Farfe zwischen bie zwen gefpaltenen Theile ber Undie vien, wickle fie gut jufammen und binbe fie. Dann bestreiche ein Raftrol mit Gette, lege banne geschnittenen Speck hinein und Die Une Dibien barauf, gieße Rindfuppe baju, laffe fie auf Der Gluth gemachlich bunften, und lege fie endlich, wenn fie benlaufig eine ba be Grunde gebunftet haben, auf eine Schufel, mache eine bunne Ginbrenne, nimm Die Goff, worinn fie gedünftet haben baju, laffe fie auftochen, und gieße fie, nachbem die Undivien von bem Gpas gat entlediget worden, burch ein Gieb barüber, fo find fie gut.

#### Gefüllter Carviol.

Lege 4 Schnißel Speck in ein Rastrol, einen balben spanischen Zwiebel, ein Pfund kalbernes Schnißel, und lasse es auf der Glut ein wernig angehn. Ulsbann gib alles auf ein Schneide duch um 3 Kreuzer Mark, 3 Zeherl Schallosten und um 2 Kreuzer in Milch geweichte Semmelschwolen dazu, dann gib alles erst in einem Morser, und stoße es zu einer sehr feinen Farze, nimm es aus dem Morser auf ein Brett, salze es und gib etwas Psesser und Mußkat.

bluh bagu, und vermische es nochmal mitsammen. Dun fiebe 3 fcone geputte Carviol = Ro. fen im Galgwaffer, boch nicht ju weich, feige thn bann wieber ab, und laffe ihn austuhlen. Ingwischen belege ben Boben eines Raftrole mit Speck, Die Geiten aber schmiere recht farf mit Butter, und belege fie farfen Daumen bicf nit ber Farfe, gib ben Carbiol in bie Mitte neben einander, boch fo, bag die Rofen auf ben Ras ftrolboben ju liegen kommen; bernach überftreis che auch die Carbiolftengel mit ber Farfe, und was noch vom Raftrol leer ift, fete es in bie geheißte Tortenpfann, ober in ein Deferl, bade es gang langfam eine balbe Ctunbe, thu es hernach auf eine Schuffel, siehe ben Speck binweg und gib eine gute Sofe von Schampignons barüber, fo ift er gut.

r

el

e

1

e

10

e

e

2

e

e

5

10

n

6

1

3

16

10

tĺ

,

#### Carviol auf einfache 2fet.

Siebe ben Carviol im Salzwasser ab, lege etwas Butter baran, und siebe ihn weich; bann lege ihn auf eine Schüßel, gib etwas Mehl, Butter und Zwiebel in die Soße, rühre es auf bem Feuer gut ab, und lasse es wohl versochen; wenn es genug gesochet hat, so treibe etwas geriebene Mußkatnuß darein, dann gieße die Soß mit Endotter gut ab, und richte sie über den Carviol.

Gefüllte Urtischoden.

Schneibe bie Artischocken oben gleich, pute unten bie fieinen Blatter meg, und lege fie in

fiedendes Waffer, toche fie nicht ju weich, bann tuble fie ab, und majche fie reinlich aus, tofe ben Rern babon, und mache bie Farfe; nimm ein falbernes Schnikel, etwas a fochtes Schunfenfleisch, Backe es flein jufammen, gib um einen Rreuger in Milch geweicht und ausgedrückte Gemmelfcmolen baju, treibe frifche Butter ab, fchlage 3 Eger barein, und rubre bas Gehacfte mit Mildraum ein, milde es gut untereinans ber, gewurge es gut, falze es, und fulle vie Urrifchocken bamit; bann mache eine braune Soffe, lag bie Urtischocken gemachlich bamit dunften ; wenn bu fiehft, baf fie weich find, gib etwas Rindfuppe baju, und nochmal verfieden, Dann fete fie auf eine Schufel, feige bie Goß burch ein Gieb baruber, und gib fie auf bie Tafel.

Urtischocken mit grunen Erbfen.

Dinste die Erbsen mit etwas Wutter, wenn sie weich sind, so staube etwas Mehl baran, giese wenig Rindsuppe nach, und lasse sie gut verkochen; unterdessen schneide die Artischocken oben gleich, puße unten die kleinen Blatter weg, lege sie in siedendes Wasser, und soche sie weich dann kühle sie ab, und wenn du sie rein auße gewaschen hast, so lege sie in die grünen Erbsen, laß gut darinnen verkochen, und richte sie an.

Gebratene Artischocken. Verfahre mit den Artischocken, wie voran stellee, stehet, siebe sie aber nicht ganz weich, hacke etliche Schalloten und grunen Petersil zusams men, mische etwas Salz und Pfesser barunter, streue das Semischte in die Artischocken, gieße frisch zerlaßenen Butter oder Provenzerohlbarein, brate sie auf den Rost, und wenn sie gesbraten sind, richee sie auf die Schüßel, und drücke Limoniensafe darauf, so sind sie fertig.

n

1

1

e ,

2

1

2

2

Ĺ

1

-

e

e

17

t 18

6

18

6

1

#### Spargel.

Wenn du den Spargel geputzet, und den meist holzigen Theil abgestützet haft, so binde ihm in ein Puschlein zusammen, und siede ihn im Salzwasser. Dann treibe Butter ab, rühre wenig Mehl, Semmelbrosel, Zwiebel, Pfeffer und gestoßene Mußkatnuß daran, gieße in eine Pfanne oder Kastrol halb Suppen und hald Spargelwasser, setze es auf das Kohlseuer, rühre den vermischten Butter in die Soß, laß es gut verkochen, richte demnach den Spargel auf eine Schüßel, und gib die Soß durch ein Sieb darüber, so ist er gut.

### Spargel auf eine andere Urt.

Siebe den Spargel im Salzwasser, und thu, wie du erst gehort hast, richte ihn dann auf eine Schüßel, besprenge ihn mit wenig Presser, geriebener Mußtatnuß, Gemmelbroiein, gesschnittenen Petersill, und wenig Salz, lasse frische Butter zergehn, schaume sie ab, und gie, sie sie über den Spargel, aber gib ihn gleich auf die Tafel.

#### Gedünftetes Sauerkraut.

Gib in ein Rastrol einen guten Theil Comals ober Abschöpffette, schneide einen ganz kleinen Zwiefel, roste ihn, thu das Rrant darein, dunste es braun, gib etliche Rochlöffel voll Mehl daran, und lasse es nochmal dunsten, alsdann gib einen Schöpflössel voll Suppe daran, und lasse es noch ein wenig damit verdünsten, richte es an, belege es mit Raiserseisch, oder Bratts würsteln, oder mit was du immer willst.

Sollst bu es aber mit einem Fasan geben, id lege ben gebratenen Fasan gleich in das Kraut, er mag ganz oder in Stücken senn, wenn du es zu dunsten anfängst, das Kraut wird um viel geschmacker, als wenn er später darein kömmt, gieße den Saft und Butter, mit dem er begoe gen worden, statt der Rindsuppe an das Kraut,

und laffe ihn fo mit felben bunften.

### Rogenfraut.

Sib in ein Rastrol Butter roste geschnittenen Zwiebel barinn; und bunste bas Kraut, wie oben gemeldet worden. Den Rogen siebe im Wasser und Esig, lege lorberblätter, Rutelfraut, ein Zeherl Anoblauch und einen gespaltenen Zwiebel vazu, und wenn er genug gesotten hat, vermische ihn mit dem Kraut, gib verschiedenes Gewürze baran, und lasse es gut mitsammen dunsten. Ist das Beischel schön, so backe es aus dem Schmalz, und garnire das Kraut damit, wenn du es anrichtest.

#### Bohmifche Erbfen.

18

11

,

1

ri

D

e

0

1,

6

el

18

ie

8

6

ê

Der Erfahrung nach foll ju die Erbfen, und überhaupt zu allen Sulfenfruchten Rohrbrunns bas ift, Gebirgmaffer genommen werben, indem fie fich im Brunnwaffer felten weich fieben; febe fie in folchem ju, lege Beller, Peterfill und etwas Magoran baju, becke fie ju, und laffe fie kochen: Wenn bas Waffer eingekocht ift, fo gieffe niemablen taltes, fonbern mare mes Waffer baran, laffe fie fo lange fieben, bis fich bie bulfen abschieben, bann treibe fie burch einen Durchschlag, bamit bu bie Balge alle wegschaffen konnest, und gib sie noche mahle in bas Gefchirr, wo fie borbin maren, fege halbgesottenes Schweinfleisch geränchertes baran, und laffe es mitfamm fieben, bann richte fie über bas Fleisch an, ftreue geroftes te Cemmelbrofel barüber, fo find fie gut.

# Vierte Abtheilung.

V o n

# Fasten : Speisen.

Bifche.

Gedünfteter Rarpfen mit Rrauter.

Ochuppe einen Rarpfen, mache ihn auf, und theile ihn von einander, schneide ihn in Grucke,

92